

Горячие напитки

Кофе «Йулиус Майнль»

Маленький эспрессо	2,20
Большой эспрессо	4,20
«Кляйнер браунер» («маленький коричневый» кофе)	2,40
«Гроссер браунер» («большой коричневый» кофе)	4,50
Меланж	3,20
Капучино	3,20
«Кафе латте»	4,00
«Ферленгертер» (более слабый кофе, побольше воды)	3,00
«Ферленгертер» с молоком	3,30
Зеленый чай «Beijing Sencha»	3,40
Чай Эрл Грей Дарджилинг	3,40
Чай Ассам «GFOP Borengajulie»	3,40
Чай Оолонг с апельсиновыми цветками	3,40
Чай ройбуш ваниль	3,40
Фруктовый чай с ароматом маракуи	3,40
Травяной чай (ромашка/мята)	3,30
Венский горячий шоколад со взбитыми сливками	4,00
Венский горячий шоколад с ромом и взбитыми сливками	4,90

ÖSTERREICHER GASTHAUS
IM MAK BAR

Время работы
ежедневно с 8:30 до 1:00 часов

Завтрак
ежедневно с 8:30 до 11:00 часов

Горячие блюда
ежедневно с 11:30 до 23:30 часов

Бронирование:
ежедневно с 10 часов
Тел: +43-1-714 01 21
reservierung@oesterreicherimmak.at

Посетите наш сайт в интернете www.oesterreicherimmak.at!



Дорогие гости!

Наш ресторан был отмечен австрийским знаком качества АМА за использование продуктов из Австрии и близлежащих регионов.

Говядина, телятина и свинина: австрийское мясо

Молоко и молочные продукты: продукты со знаком качества АМА

Сыр: из Австрии

Яйца (свободный выгул): из австрийских хозяйств

Овощи: из Австрии

Дичь: австрийское мясо

Пресноводные рыбы: из домашних водоемов и водотоков

Целью организации «Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich» является сохранение австрийской культуры питания и питья, традиционных рецептов и региональных блюд

Хельмут Остеррайхер имеет способность творить новые, современные блюда из традиционных рецептов, при этом не забывая кулинарные традиции.

Это искусство, которому в будущем будет придаваться особое значение.

По этой причине ресторан «Österreicher im MAK» отмечается наградой «Тарелка кулинарного наследства»

АМА Австрия
Kuratorium Kulinarisches Erbe
(Кураториум кулинарное наследство)

Спиртные напитки

ВОДКА

Столичная (40 %)	4сл	8,00
Oval (24%)	4сл	9,00

РОМ/ТЕКИЛА

Текила «Cuervo Especial Tequila Gold»	4сл	6,70
Ром Havana 3 года	4сл	6,20
Ром Bacardi white	4сл	5,20

ВИСКИ/КОНЬЯКИ

Виски Four Roses	4сл	5,70
Виски Jim Beam Bourbon	4сл	6,10
Виски Jack Daniels	4сл	6,60

Виски Johnnie Walker Red Label	4сл	6,10
Виски Johnnie Walker Black Label	4сл	7,80
Виски Chivas Regal Scotch	4сл	8,60

Виски Bushmills Original	4сл	7,10
Виски Jameson	4сл	7,10

Виски Glenfiddich Res. 12 лет	4сл	11,00
Виски Lagavulin 16 лет	4сл	13,00

Коньяк Remy Martin V.S.O.P.	4сл	9,50
Коньяк Hennessy V.S.O.P.	4сл	10,00

Спиртные напитки

ДИЖЕСТИВ

Фернет Бранка	4сл	5,00
Фернет Мента	4сл	5,00
Ликер Аверна	4сл	5,00
Ликер Бейлис	4сл	5,00
Ликер Амаретто ди Саронно	4сл	5,00

ДЖИН

Джин Gordons	4сл	5,20
Джин Bombay Sapphire	4сл	7,70
Джин Reisetbauer Blue Gin	4сл	10,00

ПОРТВЕЙН/ШЕРРИ

Портвейн Fonseca BIN Nr.27 Port	4сл	4,90
Портвейн Niepoort Senior Tawny Port	4сл	4,40
Шерри Gonzales Bijan Tio Pepe Sherry	4сл	4,40



Österreicher
im MAK

Дорогие гости!

Добро пожаловать в ресторан „Österreicher im MAK“. С большим удовольствием готовлю сегодня для Вас. У венской кухни давняя традиция. Развивавшись из кулинарных влияний бывших коронных земель Австро-Венгерской империи, австрийская кухня сегодня представляется в более современной и легкой форме. У нас Вы можете наслаждаться и классической и современной венской кухней.

Ресторан „Österreicher im MAK“ для нас представляет собой новую интерпретацию традиционной венской гостиницы. Современный интерьер ресторана по проекту архитекторов „Eichinger oder Knechtl“, концентрируется на существенных элементах. Ресторан разделяется на несколько зон – барное помещение, главный зал и дополнительное помещение (наш стеклянный павильон в саду). После 25 лет деятельности в люксовых ресторанах я с большим удовольствием представляю Вам сегодня свою Венскую кухню.

Мы благодарим Вас за посещение нашего ресторана и желаем Вам приятного аппетита!

Ваш Хельмут Остеррайхер

Аперитив

Шерри Gonzales Bijan Tio Pepe	4сл	4,40
Сухрой мартини	4сл	4,60
Мартини бианко	4сл	4,60
Мартини росссо	4сл	4,60
ЛОНГДРИНКИ		
Водка-лимон	4сл	7,00
Водка-оранж	4сл	7,00
Джин-тоник	4сл	7,00
Кампари сода	4сл	5,40
Кампари оранж со свежим апельсиновым соком	4сл	7,00
Вино с аперолом	0,25л	4,10

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Свежий апельсиновый сок	0,125л	2,90
Приправленный томатный сок с сельдереем	0,2л	3,90

ИГРИСТЫЕ НАПИТКИ

Фриццанте „Punkt Genau», Ewald Gruber	0,1л	3,90
Розовое игристое вино «Остеррайхер»	0,1л	5,10
Игристое вино мускателлер, Steininger	0,1л	5,90
Шампанское Moet&Chandon Brut Piccolo	0,2л	23,00

Пиво

Нефильтрованное фирменное пиво «Österreicher Bier Rotes Zwickl»	0,2л	2,70
Нефильтрованное фирменное пиво «Österreicher Bier Rotes Zwickl»	0,3л	3,40
Нефильтрованное фирменное пиво «Österreicher Bier Rotes Zwickl»	0,5л	4,20
Светлое пиво «Ottakringer»	0,2л	2,70
Светлое пиво «Ottakringer»	0,3л	3,40
Светлое пиво «Ottakringer»	0,5л	4,20
Пильзенское пиво Gold Fassl Pils	0,2л	2,70
Пильзенское пиво Gold Fassl Pils	0,3л	3,40
Пильзенское пиво Gold Fassl Pils	0,5л	4,20
Радлер Ottakringer (пиво с лимонадом)	0,5л	4,20
Белое пиво «Innstadt Hefe Weißbier»	0,5л	4,20
Безалкогольное пиво «Null Komma Josef»	0,5л	3,60

Шнапс 2 сл

Виноградный шнапс «Мускателлер», винодельческое хозяйство Pollerhof, Röschitz	3,10
Сливовый шнапс, спиртовое производство Gölles, Riegersburg	3,40
Яблочный шнапс в деревянной бочке, плодоводство Pfau, Jauntal	3,40
Шнапс из красной груши Вильямс, спиртовое производсто Schosser, Buchkirchen	3,80
Абрикосовый шнапс, спиртовое производство Gölles, Riegersburg	4,20
Шнапс из лесной малины, спиртовое производство Guglhof, Hallein	4,20
Рябиновый шнапс, плодоводство Retter, Pöllau	5,80
Айвовый шнапс, плодоводство Reisetbauer, Axberg	6,80
Шнапс из выжимки, винодельческое хозяйство Gesellmann, Deutschkreutz	6,80
Шнапс из черной бузины, плодоводство Reisetbauer, Axberg	7,10

Бутылки десертного вина 0,375л

«Беренауслезе» 08, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	29,00
«Рустер Аусбрух» Совиньон блан 06, Triebaumer, Rust, Neusiedlersee	48,00
«Шойребе» TBA No.06 Zwischen den Seen 2002, Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	69,00

Игристые вина в бутылках

Фриццанте „Punkt Genau», Ewald Gruber	0,7л	26,00
Розовое игристое вино «Остеррайхер»	0,7л	34,00
Игристое вино «Мускателлер», Steininger	0,7л	40,00
Игристое вино Schlumberger Sparkling brut	0,7л	41,00
Шампанское вино Roederer Brut, Reims	0,7л	78,00
Шампанское вино Dom Perignon 2000, Reims	0,7л	250,00
Шампанское вино Louis Roederer „Cristal 2002“, Reims	0,7л	290,00

Оговорим за собой право изменить год урожая

Безалкогольные напитки

Минеральная вода Vöslauer, с газом / без газа	0,33л	2,70
Минеральная вода Vöslauer, с газом / без газа*	0,75л	4,80
Апельсиновый лимонад Фрукаде	0,35л	3,10
Альмдудлер (лимонад с ароматом альпийских трав)	0,35л	3,10
Кока-Кола	0,33л	3,10
Кока кола лайт	0,33л	3,10
Ред Булл	0,25л	4,10
Швеппс «горький лимон»	0,2л	3,00
Швеппс тоник	0,2л	3,00
Яблочный сок с натуральной мутностью из сорта Кокс Оранж, плодоводство Göthans,	0,25л	2,90
Яблочный сок с натуральной мутностью из сорта Кокс Оранж, с содовой водой, плодоводство Göthans,	0,25л	2,60
	0,5л	5,20
Грушовый сок «Вильямс», плодоводство Göthans	0,25л	2,90
Грушовый сок «Вильямс» с содовой водой, плодоводство Göthans	0,25л	2,60
	0,5л	5,20
Яблочно-грушовый сок «Доннерветтер», Fam. Wetter, Missingdorf	0,25л	4,00
Гранатный сок	0,25л	2,90
Гранатный сок с содовой водой	0,25л	2,60
Гранатный сок с содовой водой	0,5л	5,20
Сок «Паго» - черная смородина, абрикос, апельсин, помидор	0,2л	3,10
Молоко *	0,25л	1,10

Все цены в евро включая налоги и сборки

* напиток для молодежи

Классическая венская кухня

традиционный и приземленный

ЗАКУСКИ

Бульон из говядины с печеночными кнедличками или мелко нарезанными блинчиками (фриттатами)	4,60
Суп-крем из спаржи с кервелем и жареными крутонами из черного хлеба	5,90
Холодец из говядины, маринованный с уксусом и маслом	9,60
Пудинг из свежего сыра и лимона, с черемшой и икрой гольца	12,20

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Дежурное блюдо МАК (обед)	6,40
Большой гуляш из говядины с булочным кнедlichem	14,50
Венский шницель (из телятины) с картофельным и полевым салатом	17,80
Ростбиф с луком, жареный картофель и огурцы с горчицей	19,50
Лапша с карамелизованной белокочанной капустой	8,80
Тфельшпиц (отварная говядина) с жареным картофелем, яблочным хреном, соусом с луком-резанцем и кольраби, тушенная в сметанном соусе	19,80
Шницель из рубленой телятины, жареный в сливочном масле, с картофельным пюре	12,60

ДЕСЕРТЫ

Шмаррен с орехом и грушевым компотом	8,90
Крем из овечего йогурта с клубниками	7,80
Ассорти десертов из нуги (клецка, мусс и мороженое)	8,90

Бутылки красного вина 0,7л

Цвайгельт 08, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	23,00
Цвайгельт Рубин Карнунтум 08, Netzl, Göttlesbrunn, Carnuntum	28,00
Цвайгельт Дорненфегель 08, Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum	32,00
Блауфренкиш Вайнберг 08, Weber, Deutsch Schützen, Südburgenland	23,00
Блауфренкиш Витикульт 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	28,00
Блауфренкиш Mittelburgenland DAC Reserve Chevalier (BF) 07, Iby, Horitschon, Mittelburgenland	39,00
Блайфренкиш Лайтаберг красный (BF) 06/07, Toni Hartl, Reiserberg, Neusiedlersee-Hügelland	56,00
Пино черный, Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	24,00
Санкт-Лаурент Reserve 07, Auer, Tattendorf, Thermenregion	49,00
Каберне-Совиньон 06, Kroiss, Illmitz, Burgenland	45,00
Каберне-Совиньон Трибун 07, Taferner, Göttlesbrunn, Carnuntum	52,00
Мерло 07, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee	28,00
Шпетрот-Гебесхубер Reserve Rot 07 (SL,PN), Gumpoldskirchen, Thermenregion	27,00
Каберне Мерло Резерв 07, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	
Кюве Эсторас карсный 07 (BF, CS), Schloss Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	30,00
Паннобиле 06 (ZW und BF), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	37,00
Кюве Кватро 08 (ZW,ME,CS,BF), Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland	45,00
Кюве Вулкано (BF,CS,ZW), Iglar, Deutschkreutz, Mittelburgenland	48,00
Кюве Арахон 07 (BF,ME,CS,ZW), T.FX.T., Horitschon, Mittelburgenland	49,00
Кюве Антарес 07 Grand Reserve, Zahel, Wien	68,00
Кюве Халлебюл 04/05 (ZW,BF), Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	79,00

Оговорим за собой право изменить год урожая

Красные вина в бокале 1/8л

Красное вино с содовой водой	3,10
Цвайгельт 08, Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	3,90
Блауфренкиш Витикулт 08, Joh. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	4,80
Пино черный, Selection 08, Juris, Gols, Neusiedlersee	4,10
Мерло 07, Birgit Braunstein, Purbach, Neusiedlersee	4,80
Каберне-Совиньон 06, Kroiss, Illmitz, Burgenland	7,60
Каберне Мерло Резерв 07, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	4,80
Кюве эсторас красный 07 (BF, CS), Schloss Weingut Esterhazy, Eisenstadt, Neusiedlersee-Hügelland	5,10
Кюве Паннобиле 06 (ZW und BF), Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	6,40

Десертные вина в бокале 1/16л

Беренауслезе 06, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	4,90
--	------

Оговорим за собой право изменить год урожая

Современная венская кухня

В новой интерпретации с продуктами из бывших коронных земель

ЗАКУСКИ

Сезонный салат «Остеррайхер» с помидорами, запеченными в духовке и палочками с сыром	8,60
Яйцо под майонезом, с овощами и копченым лососем	9,70
Запеченное мясо щеки, картофельный салат с корнишонами и тыквенным маслом	10,60
Говяжье карпачо с руколой, асомте и бальзамическим уксусом Пекораро (9 лет)	12,80

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Картофельная лапша с листовым шпинатом, горохом и песто с перцем	12,90
Филе сома с креветками, ризотто с черемшой и цуккини	19,80
Судак в корочке из греческого ореха, весенние овощи и сливочное масло с марковью	19,80
Штирийская куриная грудка с кислой чечевицей и пюре с любистком	19,80
Глазированная телячья печенка со спаржей и свежими картошками	21,20

ДЕСЕРТ / СЫР

Фирменный кофейный десерт	8,60
Блинчики с творожной начинкой, с компотом из ревеня	8,60
Ассорти австрийских сыров по сезону (5 сортов)	11,60

Корзинка хлеба с приправленным сливочным маслом и намазываемыми на хлеб	2,80
---	------

Белое вино, в бокале 1/8л

Наше фирменное вино Грюнер Вельтлинер 08, Salomon-Undhof, Krems сервируется в специальном бокале для 1/8 литра Дизайн <i>Österreicher im MAK</i> © Peter Noever 2005	2,90
Белое вино с содовой водой	3,10
Вельшрислинг 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk	3,20
Кюве «Винер гемиштер сац» 09, Zahel, Wien	3,40
Цирфандлер 09, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	3,80
Ротгипфлер Бриндельбах 09, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	3,80
Гельбер Мускателлер Классик 09 Strauß, Gamlitz, Süd Stmk.	3,90
Грюнер Вельтлинер Культ 09, Edlmoser, Wien	3,20
Вайнфиртель DAC Террасе Рейперсперг 08, Ewald Gruber, Röschitz	3,80
Рислинг Вехсельберг 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	5,00
Рислинг Смарагд Ахлайтен 08, Domäne Wachau, Dürnstein	5,90
Шардонне 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	3,80
Совиньон Белый Классик 08, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	5,10

Оговорим за собой право изменить год урожая

Бутылки белого вина 0,7л

Вельшрислинг 09, Skoff, Gamlitz, Süd Stmk	19,00
Кюве «Винер гемиштер сац» 09, Zahel, Wien	20,00
Гельбер Мускателлер Классик 09, Strauß, Gamlitz, Süd Stmk.	23,00
Грюнер Вельтлинер Культ 09, Edlmoser, Wien	21,00
Вайнфиртель DAC Террасе Райперсберг 08, Ewald Gruber, Röschitz, Weinviertel	22,00
Грюнер Вельтлинер DAC „Обере Штайген“ 08, Huber, Reichersdorf, Traisental	33,00
Грюнер Вельтлинер Йулиусберг 07, Schloß Maissau, Weinviertel	41,00
Грюнер Вельтлинер Солист 94 Klostersatz, Kirchmayer, Wachau	48,00
Грюнер Вельтлинер Смарагд Акспойнт 08, Hirtzberger, Spitz/Donau, Wachau	59,00
Рислинг Хакенберг 08, Kroiss, Wien	23,00
Рислинг «Кремсер Кегль» DAC 08, Salomon, Krems, Kremstal	29,00
Рислинг Вехсельберг 08, Hans Topf, Strass, Kamptal	30,00
Рислинг Смарагд Ахлайтен 08, Domäne Wachau, Dürnstein	39,00
Рислинг Нуссберг Лангтойфель 07, Zahel, Wien	49,00
Рислинг Смарагд Оберхаузер 08, F.X. Pichler, Oberloiben, Wachau	69,00
Рислинг Хайлигенштайн Люра 02, Bründlmayer, Langenlois, Kamptal	75,00
Цирфандлер 09, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	23,00
Ротгипфлер Бриндельбах 09, Biegler, Gumpoldskirchen, Thermenregion	32,00
Ротгипфлер Родаунер 08, Alphart, Traiskirchen, Thermenregion	32,00
Шардонне 09, Mayer am Pfarrplatz, Wien	21,00
Мориллон «Штайрише Классик» 08, Tement, Berghausen, Süd Stmk.	31,00
Совиньон Белый Классик 09, Sabathi, Leutschach, Süd Stmk.	33,00
Совиньон Белый Хохграссницберг 07, Polz, Spielfeld, Süd Stmk.	56,00

Оговорим за собой право изменить год урожаяhalten